Dwutygodnik Organ Związku Pań Domu i Instytutu Gospodarstwa Domowego

Pani domu



Fot. Columbia

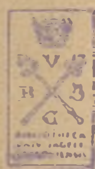
Bezpieczeństwo na ulicy. Słońce, wiatr a cera. Niemieckie nastroje. Antyki i nowoczesne sprzęty w jednym mieszkaniu. Błędy współczesnej architektury mieszkaniowej. Czystość trzona kuchennego. Punktualność — hasłem na 1937 rok. O karnawale. Jadłospisy i przepisy. Mody karnawałowe i sportowe.

2

Warszawa 1937 Cena 70 gr.

Rok XI **16-go stycznia 1937. Nr. 2**

Pani domu



dwutygodnik ilustrowany

poświęcony organizacji gospodarstwa domowego

TREŚĆ ZESZYTU:

M. Ankiewiczowa

Bezpieczeństwo — to przede wszystkim porządek

Życie każdego miasta koncentruje się z jednej strony wewnątrz mieszkań i gmachów, z drugiej — na ulicach i placach, tj. na zewnątrz domów. Życie wewnątrz domów podlega nielicznym przepisom administracyjnym, dyktowanym przez zasadę dobrego sąsiedztwa; do nich należą przepisy zdrowotne np. nakazujące przewożenie chorych zakaźnie do szpitali i dezynfekcję mieszkań po chorobach zakaźnych; inne znów przepisy administracyjne dotyczą przestrzegania ciszy nocnej, pory trzepania dywanów, utrzymania strychów itd. Jeśli obowiązujące wszystkich zasady dobrego sąsiedztwa ułatwiają współżycie mieszkańcom jednego domu, to o ileż ważniejsze jest obmyślenie i stałe **przestrzeganie przepisów, dotyczących korzystania ludności z wspólnego dobra, jakim są ulice miasta?**

Chodnik i jezdnia — to pole ścierania się rozbieżnych interesów. Bo przechodnie hamują szybkość pojazdów, a pojazdy często odcinają przechodniom możność szybkiego przedostania się na drugą stronę ulicy.

Chodniki służą tylko pieszym, ale i wśród nich są rozbieżności: przede wszystkim co do kierunku, a także i co do szybkości. Ulice przemierzają starzy, młodzi, dzieci; ludzie, pędzący co sił oraz inni posuwający się wolno; ludzie obciążeni bagażem, kalecy, niemowlęta w wózkach; matki prowadzące dzieci za rękę.

Jezdnia przedstawia obraz jeszcze bardziej złożony. W różnych kierunkach i z różną szybkością suną tramwaje, autobusy, samochody, motocykle, rowery, dorożki, wozy ciężarowe, wózki ręczne lub przecinają jezdnię wózki dziecięce.

Godziny nasilenia ruchu pieszego i kołowego w mieście są różne; lecz stale będzie nią 1) godzina biurowo-szkolna rano; 2) pora obiadowa po zamknięciu biur; 3) pora handlowa po zamknięciu sklepów; 4) wreszcie godzina 8 wieczór, gdy zaczynają się teatry, koncerty, odczyty itp. Poza tym specjalnym nasileniem ruch uliczny wzrasta i słabnie okresowo w poszczególnych dzielnicach i o różnej porze, np. w dzielnicy handlowej, koło giełdy, w ogrodach, w dzielnicy rozrywkowej itd.

Ruch na jezdni i chodnikach





Nie wolno przebiegać jezdni!

Gwałtowne skręcenie motocyklem czy samochodem dla uniknięcia nagłej przeszkody może spowodować inną katastrofę.

Regulacja ruchu pieszego i kołowego ma na celu takie kierowanie ruchem ulicznym, by **zapewnić bezpieczne, a zarazem szybkie przedostawanie się ludzi czy towarów do miejsca przeznaczenia.**

Jeśli chodzi o regulację ruchu kołowego w stolicy i innych większych miastach, to ostatnio wiele zrobiono w tej dziedzinie. Mamy posterunki policji, punkty zatrzymania ruchu kołowego, linie przechodzenia pieszych przez jezdnię, sygnalizację świetlną.

Jak zatem wygląda korzystanie ludności z ulic naszych miast?

Niejednokrotnie sami jesteśmy świadkami tego, jak pojazdy na ulicy wzajemnie zahaczają się o siebie, jak zderzają się z przechodniami, przebiegającymi przez jezdnie w miejscach i chwilach najbardziej nieoczekiwanych. Mimo niesłychanie małej ilości samochodów, autobusów, motocykli i rowerów w porównaniu z innymi państwami Zachodu — ilość zderzeń i t. p. wypadków na ulicy jest nieprawdopodobnie duża!

Samochody w niektórych państwach europejskich w r. 1935

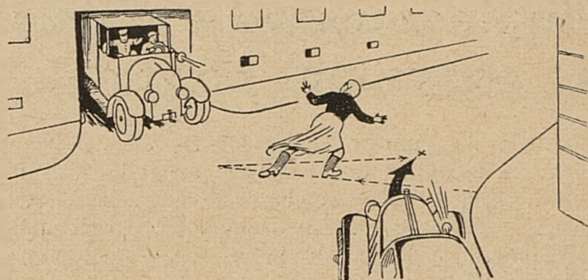
Państwo	Ilość samochodów w tysiącach	Na 1000 mieszkańców samochodów
Francja	2037	48,6
Anglia	1881	40,1
Niemcy	776	11,9
Włochy	371	8,7
Hiszpania	168	6,9
Belgia	155	18,7
Holandia	144	17,2
Szwecja	141	22,6
Dania	126	34,4
Czechosłowacja	112	7,4
Szwajcaria	88	21,2
Norwegia	59	20,4
Irlandia	48	16,0
Austria	39	5,8
Rumunia	33	1,8
Portugalia	33	4,6
Finlandia	31	8,1
Polska	25	0,7

Mały Rocznik Statystyczny, 1936.

Jeśli u nas ruch na ulicy jest o tyle mniejszy, niż gdzie indziej, to czemu przypisać przyczynę tak częstych wypadków? Ludziom! Zarówno kierowcom wszelkiego typu pojazdów, jak i — przede wszystkim — przechodniom, którzy ulicę czy drogę traktują jako indywidualną swą własność i którzy nie chcą podporządkować się przepisom drogowym, ustalonym dla dobra wszystkich. A przecież ulica miejska czy jakikolwiek trakt komunikacyjny, to teren ogólnej użyteczności!

Ponieważ w Polsce więcej osób należy do grupy przechodniów niż do grupy kierowców pojazdami, więc główny nacisk w unikaniu wypadków trzeba kłaść właśnie na przechodniów. W tym celu na str. 23 podajemy wskazówki, dotyczące ruchu na chodniku i przechodzenia przez jezdnię. Jesteśmy pewni, że w imię własnego spokoju Czytelniczki przeczytają te wskazówki same, że podzielą się nimi z dziećmi i że będą przestrzegać stosowania ich w praktyce.

Przepisy prawno- administracyjne, normujące ruch kołowy na terenie Polski, sięgają zaledwie 1933 r., nie są więc przestarzałe. A jednak stosunkowo wielka ilość wypadków i konieczność przygotowania zawczasu społeczeństwa do wzmożonego ruchu w przyszłości skłoniły w roku ubiegłym p. premiera Sławoj-Składkowskiego do wydania specjalnego okólnika w sprawie porządku na drogach publicznych.



Na jezdni nie zawracaj nagle, bo możesz wpaść pod samochód, którego nie widzisz.

Okólnik zwiększa odpowiedzialność za jazdę nieprzepisową oraz podnosi wysokość grzywien. Natychmiast płatne kary dosięgają wszystkich winnych: kierowców, woźniców i rowerzystów za jazdę lewą stroną, za wyprzedzanie prawą stroną lub za niedozwoloną szybkość pojazdów o jednakowym typie (kary dosięgają także przechodniów w razie nie stosowania się do przepisów o ruchu; najbliższy policjant ma prawo ściągać karę natychmiast).

Są zresztą odcinki ulic, gdzie wymijanie się pojazdów jest w ogóle wzbronione ze względu np. na konserwację istniejących tam starych budynków lub z uwagi na bezpieczeństwo ruchu pieszego na chodnikach zbyt wąskich, a nie dających się poszerzyć.

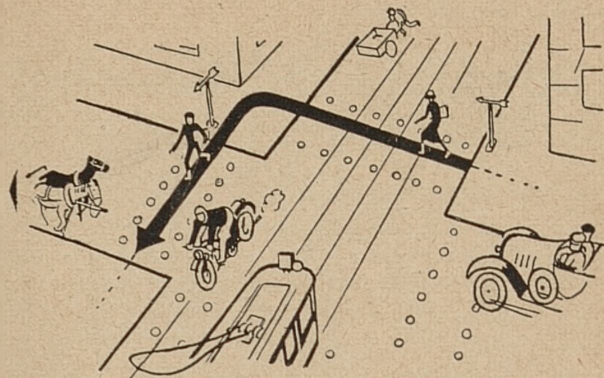
Dalej nieprzepisowe jest stawanie pojazdów na środku jezdni lub zatrzymywanie się ich w punktach niewytyczonych dla postoju. Wreszcie zabroniona jest jazda bez sygnałów, bez świateł, z nadmierną szybkością oraz raptowne i szybkie skręcanie pojazdów na przecznicach.

To, czego smutne przykłady mamy na ulicach, towarzyszy podróżom na szosach i drogach; na niejednej z nich mamy osławione „zakręty śmierci", gdzie wypadki zdarzają się nie tyle z powodu warunków terenowych, ile skutkiem karygodnej lekkomyślności ludzkiej.

Jeśli czasu pokoju i zastoju ekonomicznego panuje u nas zupełne niezrozumienie zasad dobrego sąsiedztwa na naszych drogach i ulicach, to czy można sobie wyobrazić zapory i wypadki, grożące nam w okresie pomyślności gospodarczej, silniej rozwiniętego przemysłu i handlu, bardziej ożywionej wymiany towarów i liczniejszych rozjazdów? A cóż dopiero, broń Boże, czasu wojny, przy transporcie wojsk i taborów?

Dochodzimy do wniosku, że podporządkowanie się wszystkich dyscyplinie ruchu ulicznego i drogowego staje się obowiązkiem obywatelskim i że wpajanie w swe otoczenie, zwłaszcza w dzieci stałego przestrzegania przepisów drogowych jest obowiązkiem każdej matki i wychowawczyni.

Na terenie ogólnym osiągnąć to można i trzeba przede wszystkim przez wprowadzenie krótkiej nauki o samochodach, o ruchu kołowym i pieszym w szkołach powszechnych[1]), w świetlicach dla młodzieży bezrobotnej, na kursach dla analfabetów, a nade wszystko na krótkich kursach dla kierowców pojazdów mechanicznych i pociągowych. Bo czy można od kogo wymagać dyscypliny, jeśli nie zdaje on sobie sprawy z tego, czego się od niego żąda?



Na skrzyżowaniach ulic ominiesz kłębowisko krzyżujących się w środku pojazdów — gdy przechodzić będziesz wpierw przez jedną ulicę, a potem przez drugą — idąc zawsze po liniach kwadratu.

Wypadki na ulicy wywołują wśród matek wiele usprawiedliwionego niepokoju o dzieci, znajdujące się poza domem, liczymy więc, że nasze czytelniczki ustosunkują się czynnie do tego zagadnienia.

Wychowujmy sami siebie przede wszystkim. A poza tym wdrażajmy nasze dzieci do zespołowej karności. Ugruntowujmy w nich przeświadczenie, iż poszanowanie przepisów jest wykładnikiem posiadanej kultury, przyzwoitości i uczciwości.

Ruch pieszy na chodniku.

1. Idź zawsze prawą stroną chodnika.

2. Na wąskich chodnikach chodź w pojedynkę.

3. Nie chodź grupami większymi niż po 2—3 osoby. Pamiętaj o zostawieniu miejsca na przechodniów, idących w przeciwnym kierunku. Jeśli grupa z 3 osób zajmuje szerokość całego chodnika, a naprzeciw idzie jedna osoba, to nie ta jedna ma zejść z chodnika, lecz ktoś z tej grupy, która w danej chwili zajmuje więcej miejsca niż „wypada". Dobre wychowanie ludzi poznaje się na ulicy właśnie przez chętne ustępowanie miejsca drugim, a nie przez aroganckie zmuszanie innych do tego.

4. Staraj się przystosować do ogólnej szybkości ruchu na chodnikach.

5. Wyprzedzaj innych według prawideł ruchu, t. j. z ich lewej strony.

6. Spotkawszy się oko w oko z innym przechodniem, schodź odrazu na prawo.

7. Nie przystawaj niepotrzebnie ani nie rozmawiaj grupkami. Jeśli parę osób spotkanych przypadkowo chce zamienić z sobą parę słów na ulicy, to trzeba usunąć się na bok, by nie tamować ruchu. Ulica nie jest salonem. Zwłaszcza nie stawaj przy samej jezdni, by nie być zaczepionym przez pojazd. Aby nie tamować ruchu, nie zatrzymuj się na rogach ulic.

8. Idąc chodnikiem, patrz przed siebie i uważaj. Nie czytaj gazety i nie odwracaj niepotrzebnie głowy.

9. Nie wymachuj laską; otwarty parasol trzymaj jak najwyżej. Psa prowadź przy nodze na krótkiej lince.

10. Nie potrącaj ludzi, zwłaszcza starszych i dzieci. Po mimowolnym potrąceniu przeproś i sprawdź, czy osoba mocniej potrącona (np. dziecko) nie upadło z twej winy. Nie rozpychaj się i staraj się nie być nigdy zawadą dla innych na ulicy.

Ruch pieszy przez jezdnię.

1. Na jezdnię wchodzić w razie konieczności przejścia przez ulicę lub do tramwaju. Jezdnia jest przede wszystkim dla pojazdów.

2. Przechodź przez jezdnię najkrótszą drogą lub po liniach wyznaczonych, a nigdy naukos. Przy skrzyżowaniu przejdź najprzód przez jedną ulicę, a potem przez drugą. Zwracaj uwagę na znaki policjanta.

3. Przed wejściem na jezdnię spojrzyj na lewo, gdyż stamtąd grozi ci niebezpieczeństwo, a dochodząc do środka jezdni — na prawo.

4. Idź pewnym krokiem przez jezdnię; nie biegnij, lecz nie bądź opieszały. Nigdy się nie cofaj. Bądź ostrożny i rozważny, miej oczy i uszy otwarte.

5. Pamiętaj, że kierowca nie będzie mógł uniknąć wypadku, gdy zjawisz się przed nim niespodziewanie. Nie wchodź na jezdnię nagle, ani z za wozów, samochodowych i innych t. p. przedmiotów, które zasłaniają ci widok na nadjeżdżające z lewej strony pojazdy, gdyż i Ty nie będziesz przez nie zauważony.

6. Gdy spostrzeżesz lub usłyszysz nadjeżdżający pojazd, nie trać głowy i nie wahaj się. Gdy nie wiesz co masz zrobić, lepiej zatrzymaj się, a nie pędź na oślep. Kierowca musi wiedzieć jakie masz zamiary.

7. Nie stój nigdy na jezdni. Na tramwaj lub autobus oczekuj na chodniku lub na wysepce.

8. Nie wskakuj i nie wyskakuj z tramwaju lub autobusu w biegu. Pogoń za tramwajem dowodzi dużej lekkomyślności z Twej strony i naraża Cię na wypadek.

9. Wysiadaj z pojazdu zawsze na chodnik, a nigdy na jezdnię, gdyż zostaniesz najechany.

10. Pamiętaj, że możesz się pośliznąć na jezdni, a wtedy spowodujesz wypadek. Nie stwarzaj przez Twą nieostrożność lub brawurę niebezpiecznych sytuacji na jezdni. Od Twego zachowania się i równowagi zależy Twoje życie.

---

[1]) Sprawa ta była już poruszana w „Pani Domu", w Nr. 8, 1936 r., str. 133.

Janina Wasilewska

»Dowcipy« współczesnej architektury

Żyjemy dzisiaj pod hasłem życia ułatwionego. Żądamy maksimum radości, słońca, wygody. Tymi wytycznymi kieruje się również współczesne budownictwo, zwłaszcza mieszkaniowe. Pisma poświęcone architekturze chwalą doskonałość wyczynów architektoniczno-budowlanych w zestawieniu z istotnymi potrzebami dzisiejszej ludzkości. Tak w tych pismach. Lecz audiatur et altera pars. Mają też chyba w tej sprawie do powiedzenia coś sami zainteresowani, to znaczy mieszkańcy nowowznoszonych budowli, zwłaszcza kobiety, które na przebywanie w tych domach są przeznaczone lub też — jak kto woli — skazane, jeśli nie przez całe życie, to przez większą jego część.

Domy wyrastają jak grzyby po deszczu. Nowe dzielnice pojawiają się tak nagle jak w bajce za dotknięciem różdżki czarodziejskiej. Wielu ludzi, a zwłaszcza wiele pań domu marzy o przeniesieniu się ze starych dzielnic i starych budynków do nowopowstających, w głębokim przekonaniu, że w tych nowych dzielnicach i w tych nowych budynkach panuje tylko radość i wygoda, a więc warunki wręcz przeciwne do tych, w jakich żyją. Sądzą, że wszystko co nowe przekreśli kategorycznie i bezpowrotnie wszelkie smutki i niepowodzenia, które, zdaniem utrudzonych, emanują z siebie stare meble, stare ściany, stare dzielnice.

Fot. 20th Century Fox.



Suknia z białej tafty na zabawę taneczną dla młodej panienki. Wycięcie pod samą szyją; suto marszczone (poprzecznie) rękawki, duży klosz u dołu; pasek kręcony, łączony ze złotym sznurem.

Nie wszystko złoto, co się świeci. I nie wszystko, co nowe niesie z sobą radość, słońce i wygodę. Szybko znika to złudzenie, gdy bez dostatecznego zastanowienia się zwiniemy nasz stary dom i nowych pójdziemy szukać bogów. W prasie poruszono sprawę tandety, jaka cechuje dzisiejszą technikę budowlaną. Każda gospodyni, która się do współczesnych domów sprowadziła, przekonała się na własnej skórze, ile „uroku" posiadają szerokie okna, przez które większy deszcz zalewa podłogi, już nie wąską strugą, ale wspaniałą rzeką.

Tak wygląda szczelność okien w przeważającej ilości, nie waham się powiedzieć w 99%-ach w nowych domach. Drzwi są również szerokie, to znaczy, że domykają się tylko przez kilka pierwszych miesięcy, póki mokre drzewo nie wyschnie i nie skurczy się tak, że szparami przechodzi światło z pokoju do pokoju, lub „ciągnie" z klatki schodowej. Może to jest najnowszy sposób wentylowania tych dusznych i niskich pokoików, jednak każdy z odrobiną zdrowego rozsądku przyzna, że nieco przykry. Nieskrzypiących podłóg prawie się nie spotyka; a cienkość ścian znakomicie przyczynia się do rozstroju nerwów, bo nawet mieszkaniec obdarzony słabym słuchem doskonale chwyta każdy wyraz rozmowy, prowadzonej normalnym głosem w trzecim pokoju. Wzdychanie sąsiadów, którzy pełni troski z hałasem obracają się na łóżkach za przyległą ścianą, jest odgłosem tak często spotykanym, że wszelka opozycja przeciw tak ścisłemu kontaktowi sąsiedzkiemu wydaje się najzupełniej bezcelowa.

Ta sama tandeta plus jeszcze bezmyślność cechuje projekty, według których budynki nowoczesne są wznoszone. Oto przykłady. Kolonia Staszyca; w czteropokojowym, jednopiętrowym rodzinnym budynku istnieją jedne tylko wewnętrzne schody, tak wąskie, strome i kręte, że wstawienie fortepianu czy pianina — staje się możliwe chyba tylko po porąbaniu fortepianu. Bo, niestety, fortepian to nie składak i nie da się na raty wnieść i wynieść z mieszkania. Ale co tu mówić o fortepianie! W dobie radia i patefonu fortepian i pianino stopniowo stają się przedmiotami zabytkowymi. Średniej wielkości tapczan wymagałby rozłożenia „na czynniki pierwsze", to jest na deski i sprężyny, aby mógł być w tym mieszkaniu umieszczony, tapczan, który jako mebel „reprezentacyjny" objął dziedzictwo po fortepianie i który niejednokrotnie ten fortepian rozmiarami przewyższa.

Następny przykład. Kolonia Lubeckiego; świeżo wybudowana spółdzielnia. Frontowe okna tak szerokie i wysokie, że są właściwie szklaną ścianą. Światła i słońca rzeczywiście wbród. Pokoje spore, to znaczy nie takie jak „u babci w mieszkaniu na Szopena", ale takie, w których od biedy zmieszczą się dawne solidne meble. Trzypokojowe mieszkanie, obliczone na 4 do 6 osób, z jakich składa się dzisiejsza przeciętna rodzina. Ale... Przeciętna rodzina, zamieszkująca w trzech pokojach i prowadząca domowy tryb życia,

to jest stołująca się w domu, wymaga na swój użytek kuchni. Kuchnia jest, ale jaka. Powierzchnia około 6 m². W tym szafka na garnki i piec kuchenny łącznie z piecykiem do pieczenia, wystającym na pół metra, dwoje drzwi i jedno maleńkie okno na poziomie czoła wysokiej osoby; szafka nie w murze, a drewniana, zbita z desek, wystająca na kuchnię. I na tej to przestrzeni musi się zmieścić stół do pracy, jakikolwiek choćby najmniejszy kredensik, jakaś paka na węgiel i drzewo. Kuchnia, w której może się znajdować tylko albo służąca, albo pani domu, na obie bowiem miejsca nie ma. Wskutek braku światła. Zmęczenie i senność ogarniają osobę skazaną na pracę w tej kuchni. Okno od północy nawet w kuchni jest potrzebne; najwidoczniej dla zadokumentowania swej pogardy dla kuchni jako kopciuszka-ubikacji w lokalu architekt umieścił to okno, jak już wspomniałam, tak wysoko, że tylko brak w nich kratek nie przyczynia się do ostatecznego wrażenia, iż jest to cela więzienna. Zato w mieszkaniu są trzy przedpokoje. Przedpokój frontowy, przedpokoik prowadzący do pokoju służącej i przedpokoik prowadzący do łazienki.

Żadne słowo nie może z właściwą obrazowością przedstawić tego rozkładu mieszkania! Takie rzeczy trzeba na własne oczy obejrzeć. W pierwszej chwili oglądania takiego mieszkania przychodzi chęć zapakować pana architekta-projektodawcę na jeden rok do tej kuchni i kazać mu w niej pracować i tworzyć. Ktoś, kto sobie wysoko ceni pracę twórczą i artystyczną, a bardzo mało pracę gospodarską, gotówby może spalić autorkę niniejszego artykułu za tak niewłaściwe zestawienie tych zajęć, niemniej żadna groźba nie jest w możności przekreślić podobnych uczuć w osobie, mającej jaki-taki zmysł organizacyjny, na widok wspomnianych absurdów architektonicznych.

Do sierot, traktowanych przez architektów po macoszemu, należą jeszcze łazienki, spiżarki i niekiedy pokoje dla służby. Zrozumiałe jest, że powierzchnia wyznaczona na lokal jest tak szczupła, iż nie pozwala na projektowanie łazienki z oknem, które jako środek wentylacyjny jest niezastąpiony przy piecach gazowych lub węglowych. Nie powinno to jednak uprawniać projektodawcy do wtłaczania łazienki w minimalne kształty, które uniemożliwiają najprostsze w niej czynności. Tyle chociaż należałoby wymagać, aby można było swobodnie się umyć. Niestety nie zawsze jest to do osiągnięcia w nowych domach. Można chyba zachować umiar w skali pomiędzy łazienką-salonem, jakie się widuje w rozmaitych nowoczesnych projektach, a między czymś, co ma za łazienkę służyć, a tylko komórką może być nazwane?

Równie źle jest traktowana śpiżarnia, ten nieodzowny w normalnym gospodarstwie kąt na przechowanie produktów żywnościowych, umieszczany w dawnych czasach na schodach, dziś przeważnie pod oknem bez względu, na którą stronę świata to okno wychodzi. Zła wentylacja i cienkość ścian budynków przyczyniają się do tego, że w lecie wszystko psuje się w tempie rekordowym, w zimie zaś marznie na kość i tak samo jest nie do użytku. Dobra śpiżarka jest nie tylko ułatwieniem pracy gospodyni, lecz gwarancją oszczędności i zdrowia. Czyż te wartości dobrej śpiżarki nie powinny skłonić panów architektów, choćby w imię postępu i walki z marnotrawstwem, do staranniejszego opracowywania tych szczegółów, które niejednokrotnie codzień dają się we znaki i niszczą nerwy i zdrowie ich matek czy żon.

Ostatnią bolączką, o której chcę mówić, jest sprawa pokoi dla służby. W naszych warunkach nie jest do pomyślenia nowoczesne mieszkanie powyżej dwóch pokoi bez pomieszczenia dla pomocnicy domowej. Pomijając potrzebę każdego człowieka posiadania własnego kąta, musimy przyznać, że umieszczenie w kuchni służącej, to znaczy bliskość masła, kotletów i kompotu z grzebieniem, bucikami i przepoconym ubraniem — może odstraszyć od domu i stać się przyczyną rozbicia małżeństwa lub stałej ucieczki z domu jego mieszkańców. A ileż w domach spółdzielczych jest mieszkań nawet czteropokojowych, pozbawionych „kąta" dla służącej lub posiadających ten „kąt" w postaci drewnianego, dusznego i zazwyczaj zapluskwionego przepierzenia. Dom rodzinny, złożony z kilku (3—6)

osób w naszych warunkach nie obejdzie się bez służącej. Już więc od mieszkania trzy czy czteropokojowego można wymagać, aby posiadało zupełnie oddzielne pomieszczenie z oknem dla służącej.

Niejedna pani domu chętnie zrezygnowałaby z paru metrów kwadratowych przestrzeni zajmowanego przez siebie lokalu na niewątpliwą korzyść pod każdym względem, płynącą z osobnego pomieszczenia dla pomocnicy domowej.

Takie uwagi nasuwają się szukającym mieszkań w domach nowoczesnych i mieszkającym już w najnowszych dzielnicach. Sądzę, że gdyby każdy projekt domu mieszkalnego mógł być kontrolowany przez komisję kobiecą lub gdyby domy mieszkalne mogły projektować tylko kobiety, byłoby coraz mniej podobnych absurdów, o jakich wspomniałam, aż wreszcie zniknęłyby zupełnie.

Zwykliśmy brać wzory z Zachodu. Czyżby i zachodnia współczesna architektura popełniała takie same głupstwa jak nasza? Jeśli tak, zrzućmy to jarzmo naśladownictwa i zacznijmy budować domy mieszkalne według własnych, logicznie pomyślanych potrzeb. Wyjdzie to wszystkim na dobre.

Maria Karczewska

NIEMIECKIE NASTROJE

I.

Od czterech lat, t. j. od czasu Hitlerowskiego przewrotu, prowadzona jest w Niemczech usilna akcja uświadamiania włościan co do ich podstawowego znaczenia dla narodu i państwa. Włościaństwo uważane jest za jedyny zdrowy fizycznie i moralnie element germański, a kobietom wiejskim wyznaczone jest wielkie zadanie rodzenia obywateli państwa w czystości krwi i wychowywania ich w sile, zdrowiu i uświadomieniu ich misji dziejowej.

Aby oderwać włościaństwo od liberalnych wpływów kapitalistycznego życia wielkomiejskiego i skierować do uważania ziemi nie — za rentowne przedsiębiorstwo, ale za źródło zdrowej krwi chłopskiej, utworzono odrębną stolicę chłopską w małej mieścinie Goslar u podnóża gór Harcu w otoczeniu drobnej własności, na ziemi urodzajnej i pięknej.

Od czterech lat tedy, a więc od pierwszej chwili ujęcia przez ministra Darré kierownictwa w ministerstwie rolnictwa i wyżywienia, zbierani są w Goslar przodownicy i przodownice okręgów w liczbie kilku tysięcy dla wysłuchania programowych zaleceń rządu. Pomyślano też o poinformowaniu zagranicy o wielkiej akcji, prowadzonej w Niemczech wśród włościaństwa i przedstawiciele wielu państw zapraszani są co roku na zjazdy chłopskie do Goslar.

W tym roku zjazd był szczególnie liczny, a cudzoziemcy niespodzianie znaleźli w Goslar zaczątek stałego międzynarodowego biura chłopsko-rolniczego, którego celem jest zbieranie informacyj o stanie, położeniu, kulturze chłopskiego bytu w różnych państwach. Ale poza tym Zjazd IBBL (Internationales Bureau für Bauerntum und Landwirtschaft) stał się miejscem swobodnej wymiany zdań, towarzyskiego zbliżenia i przyjemnego poznania.

Pierwsze zebranie w IBBL było kobiece. Kilkadziesiąt działaczek miejscowych i cudzoziemek zgromadziło się w celu wysłuchania referatów o pracy wśród gospodyń wiejskich w rozmaitych państwach. Początek dała referentka dla spraw kobiecych międzynarodowych p. Kuessner-Gerhard, która opowiedziała o międzynarodowym kongresie włościanek w Waszyngtonie, gdzie udział wzięło przeszło 7.300 kobiet. Prezydent Roosevelt w swym przemówieniu do ogółu zebranych kobiet podkreślił wspólność trosk i radości włościanek, bez względu na państwo, w którym żyją i uznał je za pierwszorzędny element pacyfistyczny, dzięki ich związaniu z ziemią i oddaniu się spokojnej pracy rolniczej.

Istotnie dalsze sprawozdania p. Bioner z Norwegii, p. Franken-Dyserinck z Holandii i inne ujawniały te same dążenia; może tylko moje opowiadanie o polskich kołach gospodyń miało inny charakter, bo za-

miast wymieniać liczbę prowadzonych kursów, wystaw i odczytów dałam obraz naszej kursokonferencji z jej barwnym przebiegiem, z stopniową zmianą nastawienia od metodycznych referatów dla kierowniczek, poprzez praktyczne wskazania dla delegatek aż do terenowych studiów dokonywanych bezpośrednio w gospodarstwach włościańskich. Miałam sposobność podkreślenia nadzwyczajnej siły odpornej polskiej wsi, która mimo ciężkich warunków zachowuje radość życia i wiarę w przetrwanie przeciwieństw.

Zakończenie dało mi sposobność poczęstowania obecnych świetnymi bakaliami, mazurkami i piernikami, zrobionymi w Chyliczkowskiej Szkole Gospodarstwa i obdarowania pudełkami, ozdobionymi milanowskim jedwabiem w stylu ludowym oraz laleczkami w ludowych strojach.

Ten polski poczęstunek był jakby przygrywką do wielkiego wszechniemieckiego popisu gospodyń na wieczorze, zwanym przyjęciem na barwnych stołach. Olbrzymia sala szczelnie zastawiona stolikami na 6 osób każdy. Światła elektryczne zgaszone, jaśnieją tylko na wszystkich stołach języczki świec kolorowych, powtykanych w adwentowe wieńce, wydrążone jabłka, orzechowe korony lub rzeźbione humorystyczne figurynki.

Każdy stół całkowicie przybrany nakryciem i obładowany jedzeniem z wszystkich ziem niemieckich. Grube lniane obrusy haftowane i mereżkowane, grube kamienne filiżanki i kawniki. Stosy chlebów i słodkich ciast, baterie moszczu, win i nalewek. Kosze przepięknych owoców, stosy orzechów z Szlezwigu. Znikają szynki westfalskie, pasztety strasburskie, pumpernikle i olbrzymie bochny razowca. Opróżniają się kamionki z kirszem, wysmukłe butelki reńskiego wina, zagryzanego marcepanem albo piernikowym sercem.

Między stołami krążą cudzoziemcy. Oglądamy ciekawie każdy stół — wszędzie zapraszani i częstowani. Nastrój jest wesoły i naprawdę barwny.

Ze Zjazdu Miedzynar. Biura Włościaństwa i Rolnictwa w Goslar (Niemcy), grudzień 1936 r.
W stroju ludowym — delegatka Norwegii p. Bioner, obok niej p. Kuessner — Gerhard, referentka międzynarodowych spraw kobiecych.





Przyjęcie „na barwnych stołach" w Goslar.

Każdy zjazd w Goslar ma na celu podkreślenie najważniejszego zadania, jakie państwo wskazuje włościaństwu na dany rok. Dwa lata temu, kiedy tam byłam po raz pierwszy, rzucono hasło „Blut und Boden", czyli „Krew i ziemia", jako podstawy bytu narodu. W roku ubiegłym padło hasło „samowystarczalności gospodarczej": wzmożenie produkcji, ograniczenie spożycia na wsi, aby starczyło dla miast i ośrodków fabrycznych. Ale nie dość produkować dużo — trzeba jeszcze produkować umiejętnie i rozważnie, trzeba umieć zebrać, przechowywać i przetwarzać tak, żeby cenna wytwórczość się nie marnowała. Na tym tle pada w roku bieżącym nowe hasło: „Kampf dem Verderb!" Walka z marnowaniem produktów. Walka gigantyczna, boć chodzi o nie byle co, lecz o półtora miliarda marek rocznie, a więc o sumę niewiele mniejszą od naszego państwowego budżetu.

Na tyle obliczają Niemcy straty, spowodowane złym przechowaniem, nieumiejętnym zużytkowaniem produktów. Straty spowodowane miliardową armią drobnoustrojów, szkodników, pleśni. Tu najważniejsze zadanie mają kobiety. Z ich rąk wypada olbrzymia większość zmarnowanych produktów, ich ręce mają walczyć z bakteriami, owadami, molami i grzybem drzewnym. One z tego samego produktu mogą zrobić albo arcydzieło gastronomiczne albo wstrętne jadło, które rośnie w ustach czy wędruje do kubła z pomyjami.

Z niemiecką dokładnością wymieniają prelegentki kolejno wszystkie dziedziny gospodarstwa, w których ma miejsce marnowanie produktów. Wskazują na to, jakie ma być zaopatrzenie gospodarstwa w wodę, jakie urządzenie spiżarni, piwnic, strychów i innych składów. Ostrzegają przed nadprodukcją wczesnych warzyw i różnych nowalij, które nie spożyte we właściwym czasie już się przechować nie dadzą. Wszystkie przemówienia skupiają się na tym jedynym temacie, uwypuklają go i wyjaśniają. Myśl słuchacza przepaja się powagą zadania, wchłania je... Przodownicy urobieni jak należy podążają do swych okręgów, aby hasło w czyn zamieniać.

Dr. Janina Iwanowska

Słońce, wiatr a cera

Czy sprawa wpływu słońca i wiatru na cerę może być w porze zimowej aktualna? — pomyśli niejedna z czytelniczek, przeczytawszy nagłówek niniejszego artykułu. Słoneczne dni w zimie u nas nieledwie na palcach dadzą się policzyć, a to zimowe słońce tak mało ciepła daje. Cóż więc w zimie o wpływie słońca na cerę napisać można?

Ale podczas gdy te refleksje nasuną się w myślach osób, redukujących często przebywanie na świeżym powietrzu do godzinnego zaledwie dziennego spaceru, świat sportowy zapalonych łyżwiarzy, hokeistów, narciarzy i t. p. mieć będzie zupełnie inne ustosunkowanie się do tej kwestii. Zwłaszcza narciarki i narciarze. Ci, wybierając się na wymarzone wycieczki i obmyślając, jaki ekwipunek ze sobą zabrać, aby niczego najpotrzebniejszego nie brakło, zastanawiają się, naradzają, co robić i jak przeciwdziałać nieraz bardzo przykrym zadrażnieniom skóry, spowodowanym działaniem słońca i wiatru, zadrażnieniom czasami tak bolesnym, że psują niejednokrotnie uciechę i radość najmilszych narciarskich eskapad.

Jest więc nad czym pomyśleć i zdać sobie sprawę z tego, jakie czynniki wpływają na te podrażnienia skóry, aby poznawszy je, starać się im zapobiec lub choćby uczynić ich działanie mniej dokuczliwym.

Przy badaniu działania promieni słonecznych na ludzką skórę stwierdzono, że najsilniejsze reakcje i zmiany wywołują tu krótkofalowe, ultrafioletowe promienie, które w widmie słonecznym mieszczą się poza gamą fioletową i są dla ludzkiego oka niewidoczne.

Zawartość promieni pozafiołkowych w świetle słonecznym jest zmienna, raz jest ich więcej, raz mniej, zależnie od pory roku i pory dnia. Najwięcej jest ich w zimowych miesiącach, w porannych godzinach. Promienie te są częściowo absorbowane przez kurz i wilgoć, dlatego też najsilniejsze ich działanie przejawia się w powietrzu czystym i suchym. Jasne jest zatem, że zimą w górach, w słoneczne, pogodne, suche dni promienie ultrafioletowe działają najsilniej.

Dalej wiadomo, że w świetle słonecznym, odbitym od jasnych płaszczyzn, więc od śniegu i lodów, znajduje się też znaczna ilość promieni pozafiołkowych, które jeszcze potęgują bezpośrednie działanie promieni słonecznych. Znane zjawisko oparzeń od lodowców spowodowane jest właśnie zadrażnieniem skóry wskutek promieni odbitych od wielkich mas lodu.

Mądra i zawsze przezorna natura dała człowiekowi idealny środek ochronny od zbyt silnego działania słońca. Tym środkiem jest pot. Wiemy dobrze, iż wydzielanie potu jest tym intensywniejsze, im większy fizyczny wysiłek czynimy i im wyższą jest temperatura powietrza. Niestety zimą, a zwłaszcza przy wietrze, ta naturalna ochrona zawodzi, gdyż wydzielanie się potu jest stosunkowo słabsze, a wiatr zbyt szybko go wysusza. Nie mamy więc i tej naturalnej ochrony.



Fot. Kodak

a narażeni jesteśmy na operację słoneczną o działaniu specjalnie intensywnym, o ile chodzi o zmiany, jakie ono na skórze wywołać może.

Trzeba więc umieć złemu zapobiec i dążąc do uzyskania pożądanego opalenia, które i nadaje ładny wygląd i jednocześnie jest bardzo skuteczną ochroną przeciw oparzeniom słonecznym, opalić się bez narażenia na bolesne dolegliwości.

Więc przede wszystkim, o ile zwłaszcza mamy do czynienia ze skórą suchą, specjalnie wrażliwą na czynniki atmosferyczne, należy zaopatrzyć się przed wyjazdem w dobry odżywczy krem, sporządzony na czystych tłuszczach, spreparowanych w postaci emulsji. Takie typy kremów są przez skórę najlepiej wchłaniane i dlatego stanowią najlepszą, najracjonalniejszą dla niej odżywkę. Po umyciu twarzy wieczorem należy nałożyć ten krem na twarz, nie zapominając o wargach i okolicach oczu.

Ale jeszcze parę słów o myciu się. Należy zawsze zwracać uwagę na wodę, jakiej używamy do mycia. Woda twarda, tak często spotykana w górach i podgórskich miejscowościach, bardzo szkodliwie działa na cerę, zwłaszcza wtedy, gdy bezpośrednio przed myciem twarz jest wystawiona na działanie promieni słonecznych. Lepiej jest wtedy zamiast wody twardej, wziąć do mycia stopionego śniegu lub oczyścić twarz tłustym kremem. Tłuszcze doskonale usuwają kurz i nie powodują zadrażnień skóry.

Myć się trzeba wieczorem, przed udaniem się na spoczynek, nie zapominając po umyciu i wytarciu twarzy nałożyć cienką warstwę kremu odżywczego, który bardzo szybko zostaje wchłonięty przez skórę.



Futro trois quarts nie krępuje ruchów przy chodzeniu, jest więc doskonałym okryciem na codzienny spacer, tak bardzo pożądany dla każdej pani domu.

Ranne mycie można zredukować do odświeżenia. Wybierając się na wycieczkę, zwłaszcza w góry, należy wysmarować twarz, kark i szyję jakimś dobrym przeciwsłonecznym kremem. Nazwę „przeciwsłonecznych", zresztą niezbyt właściwą, otrzymały te kremy dzięki swym własnościom ochraniania cery przed zbyt intensywnym działaniem słońca.

Środki chemiczne, służące do ich preparowania, posiadają własność fluorescencji, dzięki czemu silnie odbijają promienie słoneczne i tym samym zmniejszają działanie ich także na skórę ludzką. Jako najczęściej używane w tym celu wymienię np. aesculinę, siarczan chininy, methylumbelliferon. Oczywiście środki te działają tylko w pewnym stopniu i nie można twierdzić, że istnieje jakiś preparat, któryby bezwzględnie zabezpieczał skórę przed intensywnym działaniem promieni słonecznych.

Jednak przez właściwą pielęgnację cery, a więc, jak wyżej wspomniałam, przez odpowiedni sposób mycia, odżywiania i natłuszczania osiągnąć można tak dobre rezultaty, że sprawy podrażnień skóry, wywoływane przez słońce i wiatr, zredukują się do minimum i nie zamącą nam tych wielkich przyjemności, jakie nam dają sporty i wycieczki zimowe w olśniewających blaskach śnieżnych przestrzeni.

Wygodny, praktyczny i elegancki strój sportowy, składający się z kurtki z kieszeniami i szerokich spodni, układających się niemal jak spódnica.
(Fot. RKO Radio Films).



Stefania Szoberowa

Racjonalny sposób oczyszczenia trzonu kuchennego

Każda gospodyni wie z doświadczenia codziennego, jak ważnym czynnikiem sprawnego gotowania i oszczędnego zużywania opału jest trzon kuchenny, dobrze działający.

Niewątpliwie celowa konstrukcja trzonu, jak każdego zresztą pieca, jest podstawowym warunkiem prawidłowego i wydajnego przebiegu spalania się opału, jednak staranna konserwacja pieca jest również konieczna.

Oprócz opatrzenia jesiennego, dokonywanego corocznie przez zduna, kuchniom naszym należy się jeszcze od czasu do czasu *gruntowne oczyszczanie przez domowych pracowników.* Zwłaszcza w zimie, gdy pod blachą palimy częściej i obficiej, niewystarczające jest codzienne choćby oczyszczanie, jeśli ogranicza się ono wyłącznie do paleniska i popielnika.

Zanieczyszczanie sadzami i popiołem kanału opaleniowego położonego głębiej w trzonie, zmniejsza dokładność i wydajność spalania; w tych warunkach — mimo zużycia ilości opału większej niż przewidziana, kuchnia nagrzewa się powoli i niedostatecznie, co przedłuża ponad normę czas przygotowywania posiłków.

W ten sposób marnujemy czas i opał, puszczając je dosłownie z dymem: powodują to zalegające głąb komina zanieczyszczenia.

Wprawdzie bardziej dbałe kucharki sięgają niekiedy w ową głąb kuchenną i usuwają stamtąd cały kubeł sadzy, ale przejawy tej wzmożonej o piec staranności stają się nierzadko chwilą krytyczną dla czystości mieszkania.

Bo choć trzon kuchenny po dokonaniu operacji wygląda jak złoto i rwie w nim, że nastarczyć węgla trudno, ale rozpylonych sadzy i popiołu nieraz przez kilka dni z mieszkania usunąć nie można.

Instytut Gospodarstwa Domowego podaje racjonalny i skuteczny sposób oczyszczania trzonów kuchennych; stosując go umiejętnie, można oczyścić trzon dokładnie i bez zanieczyszczenia nawet najbliższego jego otoczenia, przy czym cały zabieg trwa od 15 do 20 minut.

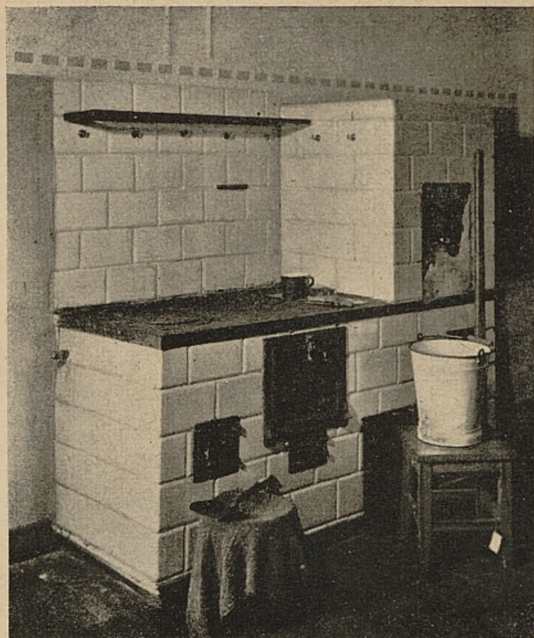
Oczyszczanie gruntowne powinno objąć: palenisko, popielnik, kanał spaleninowy, boki i wierzch piecyka.

Oczyszczanie paleniska i popielnika, jak wiadomo, nie przedstawia trudności: dostęp do tych części trzonu jest łatwy przez otwory krążkowe i drzwiczki. Ale — aby oczyścić kanał i wierzch piecyka musimy je odsłonić, podnosząc blat płyty, co już jest zadaniem trudniejszym.

Przy pracy zwilżamy narzędzia i zabrudzenia wodą, zabezpieczając się w ten sposób od rozpylania lotnego popiołu i sadzy w powietrzu. Osoba pracująca powinna do pracy osłonić suknię fartuchem, głowę czepkiem, ręce wygodnemi obszernemi rękawicami.

Przebieg pracy najlepiej wyjaśnią fotografie i umieszczone ich opisy.

Gdy pracę skończymy, to ani po naszym wyglądzie, ani ze stanu kuchni nikt nie odgadnie, że przed chwilą miało tu miejsce wymiatanie popiołu z komina.



1. Staranne przygotowanie narzędzi jest koniecznym warunkiem osiągnięcia zamierzonych wyników pracy: nie można przerywać rozpoczętego oczyszczania bieganiem w poszukiwaniu zapomnianych narzędzi, bo taka dodatkowa krzątanina jest najczęściej przyczyną roznoszenia popiołu i sadzy z otwartego trzonu. Narzędzi nie trzeba wiele; nie są też skomplikowane. Dwa wiadra, jedno napełnione wodą, widoczne na fotografii po prawej ręce pracującej, przeznaczone do maczania szczotki od wymiatania. Drugie ustawione po lewej ręce, przykryte zwilżoną ścierką, służy do wrzucania wyjętego z pieca popiołu; na tym drugim wiadrze kładziemy łopatkę, przeznaczoną właśnie do tego celu. Garnuszek z wodą, szczotka o krótkiej rączce i mocne dłutko do podważania blatu płyty przy jego podnoszeniu stanowią cały sprzęt potrzebny do tej pracy.

2. Podważony dłutkiem blat kładzie się na sąsiednim, zwracając go ku górze dolną powierzchnią. Podniesiony blat należy od dołu obmieść z sadzy.





3. Zmoczenie szczotki do omiatania jest konieczne, jeśli chcemy uniknąć zabrudzenia kuchni.

5. Po oczyszczeniu—prawą stronę trzonu przysłaniamy z powrotem blatem płyty, umieszczając go na właściwym miejscu. Praca po lewej stronie trzonu jest łatwiejsza: przez odsłonięte otwory krążkowe dostajemy się bez trudności do wnętrza paleniska; zwilżamy popiół i żużle pozostające na ruszcie, popiół szczotką przysuwamy do popielnika, a żużle grubsze wyjmujemy z paleniska przez otwory krążkowe.



4. Ostrożnie powolnymi ruchami omiatamy wierzch i boki piecyka, a także dno i boki kanału spalinowego; żużle i popiół przesuwamy na lewo na ruszt (fot. niżej).

6. Pozostaje do wykonania ostatnia część pracy—oczyszczenie popielnika: spokojnymi ruchami, w postawie klęczącej wyjmujemy z niego łopatką popiół, zsuwając go następnie do wiadra pod osłoną ścierki.







Sweter — bluzka

wykonany na drutach Nr. 3 z wełny „Mimoza" marki „Trójkąt w Kole".

Opis ściegu:

I rząd: 3 oczka prawe, 1 oczko lewe, 3 prawe, 1 lewe i t. d. do końca rzędu.

II rząd: nad lewymi oczkami lewe, nad prawymi prawe.

III rząd: przerabiamy jak I-szy.

IV rząd: przerabiamy jak II-gi.

V rząd cały przerabiamy oczkami lewymi.

Opisane powyżej 5 rzędów powtarzamy kolejno, przez co otrzymamy prostokątną kratkę, uwidocznioną na ilustracji.

Przewiązanie zrobione jest w następujący sposób: forma prostokąta o wymiarze 30 × 15 cm, ścieg ryżowy, krótsze boki zakończone frędzlą. Następnie przez środek przewiązujemy sznureczkiem zrobionym z tej samej wełny i przyszywamy do kołnierzyka.

OOOXOOOXOOO
OOOXOOOXOOO
OOOXOOOXOOO
OOOXOOOXOOO
XXXXXXXXXXX
OOOXOOOXOOO
OOOXOOOXOOO
OOOXOOOXOOO
OOOXOOOXOOO

„Inicjatywa"
Warszawa, Wspólna 26

Jeszcze o wietrzeniu

Spostrzeżenia na marginesie artykułu dr. Jadwigi Pągowskiej p. t. „Mieszkanie w zimie". (z 1 listopada 1936 r.)

1. W bardzo aktualnym artykule, poruszającym sprawę temperatury i wietrzenia mieszkania w zimie, pomimo odwołania się do art. „Okna naoścież" (Nr. 6, 1936), brak wzmianki o potrzebie podwójnego przewietrzania.

Mam wrażenie, że roli tego sposobu wietrzenia, jako jedynie słusznego z punktu widzenia higieny, nie doceniają panie domu.

2. To samo dotyczy ważnej roli, jaką spełnia wietrzenie krótkie, a częste, zwłaszcza w zimie, kiedy mało przebywamy na świeżym powietrzu.

Jest to również zasada mało przestrzegana przez szeroki ogół pań domu.

Według danych, zawartych w art. „Okna naoścież" — 8 minut wietrzenia wystarczy dla całkowitego odświeżenia powietrza w pokoju o przeciętnych wymiarach. To też otwieranie okien, poza czasem wskazanym w artykule listopadowym, jest pożądane, zwłaszcza przed i po obiedzie, gdy zapachy i spaliny z kuchni przedostają się przeważnie do całego mieszkania.

3. Wentylacja sztuczna, o której wspomina autorka tego poważnego artykułu, daje bardzo dobre rezultaty, jeśli wentylacja została celowo i dobrze wykonana.

W Szwecji w nowych domach stosuje się wentylację stałą. Za kaloryferami pod oknem jest otwór wentylacyjny (mała ażurowa krata), przez który stale dopływa świeże powietrze.

To samo dotyczy budowli w innych krajach. Architekci dążą do zapewnienia mieszkaniu stałego dopływu świeżego powietrza za pomocą specjalnych instalacyj wentylacyjnych.

4. Według opinii higienistów wietrzenie mieszkania za pomocą otwierania dolnej części okien, bez otwierania „oberluftów", jest wadliwe, gdyż pod sufitem zbiera się największa ilość zepsutego powietrza, którego nie może wydobyć przewietrzanie podwójne, o ile otwierane okna nie sięgają pod sam sufit (względnie jak najwyżej).

5. Poważną troskę budzą w zimie, ze względu na zbiorowiska kurzu — kaloryfery, a jeszcze bardziej wysokie, niedostępne piece. Na piecach tych zwłaszcza o wspaniałych koronach i ornamentach, znakomicie zadomowia się kurz. Higieniści uważają je za świetne przechowalnie bakteryj. To też zdobycie wysokiej drabiny i częste (na wilgotno!) oczyszczanie z kurzu pieca i jego „korony", zaoszczędzi pani domu ślęczenia długich tygodni nad łóżkiem chorego dziecka.

J. G. W.

Z nowych książek

Wydawnictwa M. Arcta.

Zane Grey — Grzmiąca góra. Przekład J. Sujkowskiej. Warszawa, 1937. Str. 268. Cena w brosz. 4,50, opr. zł. 6.50.

Tom Gill — Wąwóz śmierci. Przekład J. Sujkowskiej. Warszawa, 1937. Str. 266. Cena w brosz. zł 4.50, opr. zł 6.50.

dla młodszych dzieci:

Maria Buyno-Arctowa — Dziecko morza. Warszawa, 1937. Str. 203. 46 ilustracyj. Cena w brosz. zł 4.80, opr. w ręcznie mal. papier zł 5.60.

Antoni Gawiński — Lolek Grenadier.. Warszawa, 1937. Str. 162, z 41 czarnymi i 11 kolorowymi ilustracjami autora. Wyd. VI. Cena w opr. zł 5.40.

Aleksandra Lubicz-Wolska — Kosmate rączki. Warszawa, 1937. Str. 92, z 10 ilustr. Wyd. II. Cena w opr. zł 3.50.

J. Marcin — Kopciuszek. Warszawa, 1937. Z 18 ilustr. Str. 32. Cena zł. 2.40.

J. Marcin — Śpiąca królewna. Warszawa, 1937. Str. 24 z 16 ilustr. Cena zł. 2.—.

Nowe, współczesne opracowania starych bajek dla dzieci.

dla starszych dzieci:

M. Saryusz-Stokowska — Białe złoto (Bawełna). Warszawa, 1937. Str. 96. Cena zł 2.40.

Zajmujące czytanki (Seria V) —
L. Życki-Małachowski — W państwie podziemnym.
S. Kossuthówna — Pod gwiaździstym sztandarem.
A. Darkowski — Wielki spływ.
Z. Bardówna — Wielka gra.
Feliks Burdecki — Zbawczy telewizor.
Stefan Łoś — Niespodziewany lot.

Każdy tomik zł 0.40.

E. Romer — Kieszonkowy atlas polityczny. Wyd. Książnica - Atlas. Lwów — Warszawa, 1937. Str. 135 Cena zł 8.00.

Atlas zawiera kilkadziesiąt barwnych map części świata i poszczególnych krajów z dużą ilością miejscowości (około 10.000) oraz szereg najróżniejszych map specjalnych jak np. klimatycznych, rolniczych, ludnościowych, komunikacyjnych i gospodarczych oraz liczne wykresy z tych dziedzin. Uzupełnia ten atlas skorowidz miejscowości, umożliwiający odnalezienie ich na mapkach.



Czarna suknia wieczorowa z tiulu (fot. Columbia).

Z dawnych obyczajów

KARNAWAŁ.

— nazywany po polsku zapustami obejmował czas od Nowego Roku do Popielca, a więc do Wielkiego Postu. Był to okres zabaw, uciech, maskarad, tanecznych wieczorków, jeszcze do wielkiej wojny dosyć pilnie zachowany, a następujący po Adwentowej ciszy postnej, która wykluczała całkowicie tańce i nie zezwalała na zawieranie związków małżeńskich. Karnawał w Polsce miał swój własny styl. Wprowadzały go radosne święta Bożego Narodzenia i już w wieczór sylwestrowy rzucały w istny wir, aby go doprowadzić do „dni szalonych", do „ostatków", do „mięsopustu", rozognić w „Tłusty Czwartek" i zgasić w „Ostatnim Wtorku".

Zima, śnieżyca, sanna dodawały karnawałowi uroku. Na ulicach uwijali się wieczorami chłopcy z latarkami, napraszający się z „szopką". W oknach cukierni ukazywały się kolorowe napisy, zapowiadające tylko w karnawale dopuszczalne „faworki" i pączki, obok tuż całe okna wypełnione pociesznymi maskami, kostiumami, „dominami" (maskaradowy płaszcz z kapturem) i frakami do wynajęcia. Bali bywało bez liku: korporacyjnych, filantropijnych, arystokratycznych, mieszczańskich, szczególnie wspaniałych i skromniejszych, i to wszystko publicznych, jednak przy zachowaniu pilnej selekcji. Dopieroż bale prywatne, aż do „herbatek tańcujących", tych nieprzebranie. Noc w noc, czasu karnawału, kamienice aż dygocą z ochoty, ale i sutereny nie śpią, całkowicie demokratyczne tany wtórują, szynczki, karczmy stękają basami. Nie było jeszcze tancerzy i tancerek do wynaję-

---

Nie kłócą się z sobą wcale cenne antyki i nowoczesne sprzęty

użytkowe o liniach spokojnych i wytwornych



Widok z salonu—sypialni do jadalnego. Obok serwantki prosty stolik z taniego drzewa, a na nim kwiaty dają się zupełnie pogodzić z sąsiadującymi cennymi przedmiotami. Na pięknym dywanie w jadalnym stoi prosty w kompozycji stół z jasnego taniego drzewa i takież dwie ławy. W razie potrzeby można zasuwać kotarę między obu pokojami.

cia, wyręczali ich niezmordowani amatorzy. Wydzierano sobie co najlepszych grajków, staczano boje o zdobycie sławnego wodzireja. Wodzirej, na równi ze sławnym dyrygentem orkiestry, decydował o powodzeniu balu, decydował o wysokości ofiar na ociemniałych, dla „przytuliska", dla szpitala, dla sierot.

Cechą karnawału była chęć wykorzystania jego przywilejów — po nim tuż zapadała cisza, nikt ani się nie ważył tanecznych zabaw odbywać, znikały bezpowrotnie aż do następnego karnawału maski, kostiumy do wynajęcia, a nawet pączki i faworki.

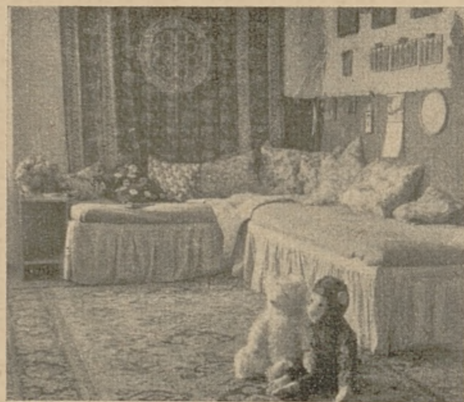
REDUTA.

— od tego srogiego umocnienia fortyfikacyjnego, ze wszech stron zamkniętego, francuzi wzięli asumpt do nazywania tak zabaw zamkniętych w specjalnych pomieszczeniach; stąd znów w Polsce, za czasów saskich redutami zwano sale tańca, a szczególnie poświęcone na bale maskowe, kostiumowe, które miały wielkie powodzenie. I stąd sale przy teatrze Wielkim w Warszawie zwano zawsze „Salami Redutowymi", w tych salach bowiem odbywały się słynne maskarady odtwarzane i dzisiaj, lecz rzadziej i z mniejszym, aniżeli przed Wielką Wojną powodzeniem

g.



Fragment salonu. We wnęce — rzeźba. Pod nią kaloryfer, zasuwany w razie potrzeby (np. w lecie) firanką z adamaszku czarnego ze złotym.



Pokój dziewczynek. Skrzynie z szufladami na pościel tworzą łóżka; skrzynie są obite kretonem z falbaną do ziemi; na ławach materace przykryte na dzień barwną lnianą tkaniną.

Fotografie uprzejmie użyczone nam przez p. Z. W., panią domu opisanego mieszkania. Nowoczesne meble są pomysłu p. W., ona też obmyśliła i uszyła wszystkie zasłony, firanki i t. p.

Nawskroś nowoczesna w swej prostocie szafka z półkami służy jako pomieszczenie dla porcelany i zastawy stołowej.



Salon, zarazem sypialnia pani domu. Za tapczanem podstawę pod fotografie tworzy kufer przykryty kilimem. Ława pod oknami — to dwa kuferki okryte kilimem.
W braku krzeseł pomysłowa pani domu zaprojektowała sama kilka małych niedrogich stołeczków, na których siadają domownicy i goście.



Janina Huberowa

Uwagi na marginesie pracy pp. Z. Czerny i M. Strasburger pt. „Teoria Przyrządzania Potraw".

Materiały dla nauczycielki gospodarstwa i gospodyni domu. Nakładem Tow. Wydaw. „Książnica Atlas" 1936. Stron 214."

W roku 1917 w miejscowości Quebec w Kanadzie budowano na rzece Św. Wawrzyńca, most o rozpiętości łuku 549 m. Przy budowie posługiwano się w pracy starą teorią, ustaloną dla innego mostu, wybudowanego w miejscowości Firth of Forth w Szkocji jeszcze w roku 1890. Zastosowano ją pomimo tego, że rozpiętość łuku tego mostu wynosiła tylko 521 m.

W czasie budowy mostu w Quebec zdarzyły się dwie katastrofy, które pochłonęły życie kilkudziesięciu ofiar i zmusiły do zmiany podstaw teoretycznych wznoszonej budowli. Dopiero wtedy wzniesiono most prawidłowy, chlubiący się do dziś dnia mianem największej rozpiętości łuku na świecie.

Katastrofy w czasie budowy spowodowało zlekceważenie opracowania naukowego, niezbędnego dla projektowanego przedsięwzięcia, i oparcie go jedynie na poszukiwaniach praktycznych, polegających na budowaniu dodatkowych rusztowań i podpieraniu miejsc grożących zawaleniem.

Większość gospodarstw domowych prywatnych (nie tylko u nas) opiera swoje funkcjonowanie głównie na przesłankach t. zw. praktycznych. Odnosi się to zwłaszcza do zawiłych procesów przyrządzania potraw, które przyjmuje się drogą zwyczajową jako jedynie właściwe; usiłując opanować je przez powtarzanie ich wykonania tak długo, aż wynik okaże się zadowalający.

Smaczne i lekkie ciasto sławnej babki wielkanocnej jest zwykle udatnym potomkiem szeregu zakalcowatych antenatów, oblanych łzami niefortunnej kucharki, zdziwionej za każdym razem, „co się takiego z tym ciastem zrobiło"?

Dobrze jeszcze jeżeli cierpliwie podejmowane próby doprowadzają w końcu do zorientowania się w prawidłowych warunkach pieczenia ciasta. Gorzej, gdy dzieją się stałe katastrofy, powodujące stratę pieniężną, stratę czasu i zbyteczny wysiłek. Owe „czyste doświadczalnictwo", panujące tak wszechwładnie w kuchni domowej, staje się wprost nie do zniesienia dla osoby myślącej, która zwykła przez całe życie stawiać sobie pytanie: dlaczego? Jeżeli jeszcze uprzytomnimy sobie, że stały sposób przyrządzania potraw i ich dobór nie pozostają bez wpływu na zdrowie rodziny, zrozumiemy, że kierowanie się w pracy domowej czynnikiem myślowym jest sprawą konieczną.

Książka pań Czerny i Strasburger p. t. „Teoria przyrządzania potraw" wprowadza myślowy czynnik na pierwsze miejsce; dlatego stanowi ona rewelację w swoim zakresie. Nie jest to właściwie „teoria przyrządzania potraw" jak głosi tytuł, lecz wskazówki myślowe, którymi kierować się należy, jeżeli chcemy przyrządzić potrawę umiejętnie i oszczędnie, wyzyskując przytem jej wartości odżywcze. Wskazówki opierają się na dawnych i współczesnych zdobyczach nauk przyrodniczych, z dziedziny chemii, fizyki, fizjologii, dietetyki i towaroznawstwa.

Autorki przeznaczyły swą pracę w pierwszym rzędzie dla nauczycielek gospodarstwa domowego. Polecają ją we wstępie także „wykształconym paniom domu". Jest to słuszne zastrzeżenie, gdyż, aby przyswoić sobie wskazówki zawarte w książce, trzeba dobrze pamiętać wykład chemii organicznej i innych nauk przyrodniczych, bodaj ze szkoły średniej. Pomimo tego zastrzeżenia książka może się przydać każdej „myślącej" gospodyni domu, która wykazuje dbałość o swój dom i zdrowie rodziny.

Wskazówki przyrządzania potraw, wysnute we wspomnianej książce drogą logicznego rozumowania z faktów przyrodniczych, przemówią do przekonania bardziej skutecznie, nawet bez specjalnego przygotowania, niż przepis.

Czytamy np. na stronie 135 o sałacie głowiastej: „podawać bez uprzedniego solenia. Jak to już bliżej wyjaśniono w wypadku kapusty, sól powoduje wyciekanie soku komórkowego z komórek sałaty....". Sucha wskazówka: nie solić! przeszłaby na pewno bez wrażenia, zwłaszcza tam gdzie solenie sałaty uważa się za konieczne ze względów smakowych. Wyjaśnienie, że sól odciąga sok, przez co sałata wiotczeje, utrwala wskazówkę w pamięci.

To tylko jeden prosty przykład, ale od temu podobnych roi się książka. Są także inne przykłady, nie tak łatwe, a odnoszące się do racjonalnych sposobów przyrządzania mięsa, warzyw lub przetworów. Wszystkie te wskazówki ułatwiają gospodyni domu szukanie błędu na drodze myślowej.

Pierwsze wydanie książki „Teoria przyrządzania potraw" jest na wyczerpaniu. Dowodzi to jej wielkiego powodzenia. Dowodzi także, że przenika powoli do naszego społeczeństwa kobiecego świadomość o konieczności gruntownego przygotowania się teoretycznego do odpowiedzialnego zawodu kierowniczki żywienia. Odnosi się to tak dobrze do gospodarstw prywatnych jak i zbiorowych (pensjonaty, obozy), nie mówiąc o szpitalach, gdzie bezrozumne stosowanie zwyczajowych metod przyrządzania potraw może przyprawić chorego o utratę życia.

Powodzenie książki dowodzi także, że gospodynie polskie zdają się doceniać coraz bardziej doniosłość zbiorowego wyścigu w fizycznej sprawności narodów. Zdają się rozumieć także, że zastęp drużyny narodowej, biorącej udział w wyścigu „o typ zdrowego człowieka", obejmuje członków każdego gospodarstwa domowego w Polsce, którzy żywieni nieumiejętnie mogą szanse przegrać, narażając społeczeństwo na katastrofę może trudniejszą do naprawienia niż katastrofę przy nieumiejętnej budowie mostu w Quebec.

POGADANKI POLSKIEGO RADIA DLA KOBIET.

Poniedziałek 18 stycznia godz. 12.50: dr. Edward Grzegorzewski — Czy warto jeszcze mówić o myciu?

Wtorek 19 stycznia godz. 17: odcinek powieści mówionej „Dni powszednie państwa Kowalskich".

Środa 20 stycznia godz. 12.50: Janina Janicka — Obrona domu rodzinnego przed atakiem gazowym.

Czwartek 21 stycznia godz. 17: insp. Janina Miedzińska — Płatna praca terminatorów a bezrobocie.

Piątek 22 stycznia godz. 12.50: dr. Zofia Węgrzynowska — Walka z robactwem.

Poniedziałek 25 stycznia godz. 12.50: Julia Wysocka — Co nam daje uniwersytet korespondencyjny.

Wtorek 26 stycznia godz. 17: odcinek powieści mówionej „Dni powszednie państwa Kowalskich".

Środa 27 stycznia godz. 12.50: Bronisława Margasińska — Tłuszcze w gospodarstwie domowym.

Czwartek 28 stycznia godz. 17: Róża Kisielewska - Zawadzka — Jak cudze dziecko stało się szczęściem samotnych ludzi.

Piątek 29 stycznia godz. 12.50: Helena Polkowska — O kiszonkach.

Ś.P. KAMILLA CHOŁONIEWSKA

Szczupłe, za szczupłe jest grono entuzjastek, które oddają swą wiedzę oraz czas i siły, by — poprzez pracę nad ulepszaniem metod gospodarstwa — podnieść poziom kultury i życia polskiej rodziny. I oto z pośród tego grona ubyło jedno dzielne serce i ręce, wyciągające się chętnie tam, gdzie jakaś rzeczywista praca mogła być wykonana.

Po długiej chorobie zgasła ś. p. Kamilla Chołoniewska, do ostatniej chwili interesująca się żywo pracami instytucyj i stowarzyszeń, w których działalności brała czynny udział.

Czytelniczkom naszym znana jest jej postać, nietylko jako przewodniczącej (od 1933 r.) Rady Instytutu Gospodarstwa Domowego, ale jako autorki pierwszej w Polsce oryginalnej pracy z dziedziny gospodarstwa domowego i nowocześnie pojętego żywienia wydanej przez M. Arcta w r. 1929 p. t. „Gospodarstwo domowe a kuchnia racjonalna"; drugie wydanie tej książki ukazało się w roku ubiegłym p. t. „Gospodarstwo domowe i racjonalne żywienie".

W ciągu swego pracowitego życia ś. p. K. Chołoniewska obejmowała różne stanowiska w odpowiedzialnym zawodzie wykładowcy i wychowawcy. W ostatnim dziesięcioleciu pełniła obowiązki wizytatorki Kuratorium Okręgu Warszawskiego, a od 1934 r. była kierowniczką Państwowej Szkoły Pracy Domowej w Warszawie, pl. 3 Krzyży 18. Przy tej szkole założyła „Poradnię w sprawach żywienia i racjonalnej gospodarki domowej", przeznaczoną dla rodziców uczenic szkół powszechnych; w ostatnim roku przeszło przez Szkołę Pracy Domowej 1151 dziewczynek, które jako uczenice szkół powszechnych w Szkole Pracy Domowej uczyły się przedmiotów z zakresu gospodarstwa domowego. Zadaniem poradni jest udzielanie bezpłatnych porad zbiorowych i indywidualnych, urządzanie odczytów, układanie jadłospisów w porozumieniu z Państwowym Zakładem Higieny i t. p.

Tak cicho i bez rozgłosu niosła p. Chołoniewska wiedzę gospodarczą do sfer, które najbardziej takiej pomocy potrzebują i które najbardziej ją sobie cenią.

Całe jej życie było służbą krajowi i społeczeństwu.

Całe życie zapalaniem słońca oświaty w duszach powierzanych jej dzieci i w domach rodzin, z którymi się stykała. Była to służba prawdziwie obywatelska.

Cześć Jej pamięci.

ZWIĄZEK PAŃ DOMU

Oddział w Borysławiu

WP. M. Twardzicka, ul. Kościuszki 136.

Oddział urządził w grudniu szereg pokazów z zakresu gospodarstwa, połączonych z herbatką i konkursem na najpiękniejszy półmisek.

Oddział w Częstochowie

ul. Kilińskiego 13 m. 6.

Wydział Kursów i Odczytów urządził w październiku rb. 4 pokazy kulinarne: przyrządzania dżemów jesiennych, dodatków do zup, sałatek i sprawiania i przyrządzania zwierzyny. Zorganizowano 3 pogadanki: „Bakterie szkodliwe i nieszkodliwe dla organizmu, a nawet pożyteczne" (dr. med. Secomski), „Pielegnacja cery jesienią", i „Co pani w kwestii mody wiedzieć winna".

Poza tym przygotował ten sam Wydział kursy języków obcych i sygnalizuje następujące kursy: 1) kulinarny — przekąsek zimnych i gorących, 2) kroju i szycia, 3) robót ozdobnych i włóczkowych 4) gimnastyki, — na które to kursy przyjmowane są zapisy.

Życie towarzyskie na terenie Oddziału znalazło swój wyraz w urządzeniu przez Wydział Klubowy dancingu i 9 zebrań towarzyskich. Zorganizowano też sobotnie lekcje tańca, zakańczane herbatką.

Oddział prowadzi na swoim terenie ożywioną działalność społeczno-gospodarczą. W listopadzie odbyły się następujące pogadanki: „Co każda kobieta z dziedziny prawa wiedzieć powinna" — mec. Gawroński; „Kształcenie woli jako zagadnienie wychowawcze" — prof. Kudlanka; „Pokaz tortów bez pieczenia" p. Michalska; „100 naczyń kuchennych nowoczesnych i gotowanie pod ciśnieniem" p. Wiśniewski.

Poza tym prowadzone są 4 kursy języków, kurs robót włóczkowych i ozdobnych; rozpoczęto kurs przekąsek zimnych i gorących.

Wydział klubowy urządzał wieczór towarzyski z brydżem i 2 wieczory z tańcami p. n. „Sami sobie" oraz „Andrzejki". Wydział gospodarczy urządził chwilkę gospodarstwa domowego o wietrzeniu i utrzymaniu równej temperatury w mieszkaniu.

Oddział w Radomiu

WP. Julia Suligowska, Piłsudskiego 6,

Na terenie Oddziału wygłoszono w ostatnich miesiącach następujące pogadanki: „O Gdyni" — p. Hamada; „Wrażenia z pobytu w Londynie" — p. Marciakowa; pog. dyskusyjna prowadzona przez p. Suligowską na temat „Stosunek młodzieży w wieku pokwitania do szkoły i otoczenia"; „Wycieczka do Holandii" p. Marciakowa; „Kasprowicz na tle pamiętników jego żony" p. Markowska; odczytano referat dr. Zabawskiej-Domosławskiej „Wytyczne medycyny zapobiegawczej"; „Kuchnia francuska" i art. o modzie odczytała p. Świechowska.

Raz na miesiąc odbywały się lekcje gotowania potraw jarskich i słodkich oraz pieczenia ciast pod kierunkiem p. Łagodzińskiej; w grudniu miał miejsce pokaz gotowania ryb morskich, prowadzony przez instr. p. Albrechtównę z Warszawy.

Sekcja zakupów sprowadza produkty paczkami żywnościowymi. Nowy sprzęt gospodarski wykonują dla członkiń miejscowi bezrobotni.

20% dochodów z brydża w listopadzie przeznaczono na ochronkę na Starym Mieście. Członkinie brały udział w kiermaszu urządzonym przez Towarzystwo opieki nad dziewczętami i w zbiórce na LOPP.

Oddział w Puławach

Naukowy Instytut Rolniczy WP. J. Wierzchowska.

Oddział zorganizował 3-miesięczny kurs krawiecki po 8 godzin dziennie dla dziewcząt, których zapisało się 25. Oddział uzyskał na ten cel od Kuratorium szkolnego Lubelskiego subwencję w wysokości zł. 300.— z tym zastrzeżeniem, że Oddział sam musi dostarczyć materiałów do szycia, aby ich zakup nie obciążył budżetu kursu. Po ukończeniu kursu — absolwentki zamierzają utworzyć spółdzielnię krawiecką.

Zaprojektowany przez Oddział przy pomocy kuratorium 3-letni kurs gospodarstwa domowego dla pomocnic domowych nie doszedł do skutku, z powodu niedostatecznych warunków subsydiowania kursu w stosunku do słabej sytuacji finansowej Oddziału.

Zebrania członkiń odbywają się w lokalu odnajętym od Polskiej Macierzy Szkolnej.

Na jednym z zebrań odczytano m. in. artykuł W. Rzymowskiego p. t. „Ideał kobiety we Włoszech faszystowskich", po którym nastąpiła ożywiona dyskusja.

Oddział w Toruniu

Szeroka 38.

Na zebraniu w dniu 21 października został wygłoszony odczyt „Rola kobiety w życiu narodu i rozwoju państwa".

Od 22 do 26 października trwała wystawa nakrycia stołów, podawania do stołów oraz składania serwetek.

Przejęte od Funduszu Pracy biuro pośrednictwa służby domowej prosperuje dobrze; od kwietnia polecono 419 pomocnic domowych.

Oddział w Wilnie

Zygmuntowska 18 m. 4.

Pierwsze powakacyjne zebranie w dn. 25 września poświęcone było sprawozdaniu p. Zofii Iwaszkiewiczowej z Kongresu Kobiet z Wyższym Wykształceniem, drugie w dniu 23 października „Racjonalnemu żywieniu". Referat opracowała p. Wanda Broniewiczowa, opierając się zarówno na pracach pp. Czerny i M. Strasburger, jak i na szeregu innych polskich i zagranicznych, przytaczając szereg przykładów jadłospisów, zwracając uwagę na wielką odpowiedzialność pani domu za zdrowie swojej rodziny.

W dniu 18 października Z.P.D. w Wilnie zorganizował dla członkiń, ich rodzin i prasy podwieczorek w pięknych salach Klubu Prawników, urozmaicony koncertem. Propagandowe przemówienie przewodniczącej wywołało oddźwięk w prasie miejscowej, która niezależnie od kierunku, bardzo przychylnie ustosunkowuje się do Związku i nawołuje do powiększenia szeregów członkiń.

W początku br. szkolnego powstała w Wilnie „Roczna Żeńska Szkoła Przysposobienia w Gospodarstwie Rodzinnym P. M. S.", która przyjmuje kandydatki ze świadectwem 6-u klas gimnazjum. Kierownictwo Szkoły zwróciło się do Z.P.D. z prośbą o współpracę, która wyraziła się dotąd w szeregu narad natury organizacyjnej pomiędzy dyrekcją Szkoły a przewodniczącą Z.P.D. oraz w propagandzie ze strony Związku na rzecz zapisywania się do Szkoły.

Komisja złożona z kilku członkiń, opracowała program 12-tu pogadanek z dziedziny gospodarstwa domowego i tyleż lekcyj gotowania, które Z. P. D. ma zamiar przeprowadzić na terenie Chrześcijańskiego Uniwersytetu Robotniczego.

Z.P.D. nadal bierze udział przez swą przewodniczącą w ustaleniu cen artykułów pierwszej potrzeby w Starostwie Grodzkim.

Oddział w Warszawie

Nowy Świat 9.

Poradnia Związku Pań Domu wprowadziła z dniem 1 stycznia 1937 roku *Poradnię prawną.* Udzielane są porady wszystkim zgłaszającym się w kwestiach prawnych, związanych z rodziną i prowadzeniem domu. Czynna w poniedziałki i środy w godz. 12½—14-ta.

Wydział Czytelni. Dnia 18 stycznia 1937 roku o godz. 19-ej odbędzie się odczyt p. Marii Ankiewiczowej p. t. „Siedem cnót kardynalnych". Bilety w cenie 0,80 gr i 0,45 gr dla członkiń, do nabycia w Sekretariacie.

Wydział Klubowy po przerwie świątecznej rozpoczął już czwartkowe zebrania towarzyskie z brydżem w godz. 18—24.

Wydział Kursów: w połowie stycznia rozpoczyna się ranny i wieczorowy 20 lekcjowy kurs gospodarstwa domowego dla pań, 6-lekcjowy kurs potraw jarskich dla pań oraz 15 lekcjowy kurs dla pracownic domowych. Przyjmuje się zapisy na: 2 lekcjowy kurs ryb morskich i 2 lekcjowy kurs ryb słodkowodnych.

Pokazy prac domowych o godz. 12-ej.
dnia 22 stycznia — Odświeżanie mebli — farba olejna.
dnia 26 stycznia — Odświeżanie ubrań i drobiazgów.
Środowe pokazy kulinarne o godz. 18-ej.
dnia 20 stycznia — Przyjęcia wieczorowe.
dnia 27 stycznia — Nowe potrawy z ryb słodkowodnych.

Wydział Dziecka. Dnia 19 stycznia o godz. 19-ej w lokalu Związku będzie wygłoszony referat „O wychowaniu dziecka".

Wydział informacyjny czynny w każdy wtorek od godz. 18—21-ej. Nowo utworzony Wydział informuje osoby zainteresowane i nowe członkinie o wszelkich pracach poszczególnych Wydziałów Z.P.D. oraz współpracuje z Towarzystwem Krzewienia Kultury Fizycznej Kobiet.

Utworzony został także *Wydział Kultury Domowej.* Wydział prosi członkinie o współpracę; zgłoszenia w poniedziałki i środy w godz. 13—14-ta.

PUNKTUALNOŚĆ —

to szacunek czasu innych,
to szacunek czasu własnego.

Na listopadowym zebraniu członkowskim Oddziału Warszawskiego p. Halina Lutostańska omówiła jedną z naszych bolączek społecznych, jaką jest coraz silniej odczuwany brak dobrego wychowania wśród dzieci i młodzieży; najjaskrawiej rzuca się to w oczy tam, gdzie młodzież występuje w licznych grupach n. p. na wycieczkach, wystawach i t. p., a jak ostatnio na Wystawie Przemysłu Metalowego i Elektrycznego, zwiedzanej gromadnie przez młodzież. Eksponaty wystawowe niszczono bezmyślnie, a widok ich pobudzał nie tyle do zastanawiania się, ile do ćwiczeń akrobatycznych, przy wtórze głośnych śmiechów, uwag i dowcipów.

Chcąc zwalczyć zło istniejące, musimy poznać je w całej rozciągłości; przyznajmy, młodzież grzeszy brakiem kultury elementarnej, bo jej nie wynosi z domu. My, starsi, zamało zwracamy uwagi na konieczność przestrzegania kulturalnych form spółżycia, w istocie swej opartych nie na tresurze, ale na starej prawdzie ewangelicznej miłości bliźniego i nie czynienia nikomu przykrości bez powodu.

Nie liczymy się z nikim i z niczym. Spóźniamy się na zebrania, odczyty i t. p., lub też wychodzimy przed ich zakończeniem, nie bacząc, że tym przeszkadzamy innym i że zachowanie nasze stanowi brak uprzejmości i grzeczności wobec prelegenta. Punktualność nie jest przestrzegana. Grzeczność i uprzejmość zanikają. Sztuka dyskusji, rozkazu, zachowania się w różnych okolicznościach życia upada coraz niżej. A niechlujstwo słowa! Tymczasem właśnie my, starsze pokolenie, powinniśmy podtrzymywać i przekazywać tradycję kulturalną pokoleniu młodszemu, inaczej bowiem cały nasz dorobek kulturalny pójdzie na marne. Nie wystarczy jednak wpajanie naszym dzieciom form powierzchownej ogłady towarzyskiej; trzeba zmienić wrogi stosunek człowieka do człowieka na stosunek życzliwy, trzeba utrzymywać w dzieciach wiarę w dobroć i bezinteresowność ludzką. Jest to ogromne pole pracy dla kobiety, matki i pani domu, która ma wychowywać młode pokolenie Polaków.

Doceniając niebezpieczeństwo zaniku kultury domowej w społeczeństwie i rolę kobiet w walce z tym złem, uchwalono założenie Wydziału Kultury Domowej, a jako pierwszy punkt programu postawiono walkę z niepunktualnością.

Już w 1926 roku ojciec obecnego ministra Spraw Zagranicznych, dziś już nieżyjący ś. p. Józef Beck założył Towarzystwo Punktualnych: każdy z członków zobowiązywał się do przestrzegania bezwzględnej punktualności. Legitymacja członkowska zawierała oświadczenie drukowane:

—

„U z n a j ą c,

że punktualność stanowi wstęp do dokładności,

że przyzwyczajenie do punktualności jest ponawianym ciągle wysiłkiem rozkazywania samemu sobie (np. gdy trzeba przerwać sobie jakąś przyjemną chwilę, aby stawić się gdzieś w umówionej porze) i staje się przeto źródłem pewności siebie i wiary we własne siły, a więc jest czynnikiem wysoce kształcącym charakter,

że punktualność wymaga ścisłego obliczania siły na czas, przewidywania trudności i decyzji w ich wykonaniu,

że punktualność w wypełnianiu zabowiązań świadczy o zdolności naszej do poważnego traktowania spraw i ludzi, a przez to dobrze dla nas usposabia (np. obecna punktualność w ruchu pociągu na naszych kolejach),

że nieprzestrzeganie punktualności w takiej jej postaci jak przybywanie na zebrania w oznaczonych godzinach, jest nadużywaniem dobrej wiary, a nawet kradzieżą cudzego mienia, jakim jest czas pracy,

że odwrotnie, przybywanie w czasie oznaczonym świadczy o przejęciu się sprawą i stanowi dobry wstęp do energicznego jej załatwienia,

że więc wprowadzenie powszechnej i bezwzględnej punktualności w życiu prywatnym i publicznym będzie czynnikiem wzmocnienia moralnego zdrowia i sił Narodu

przyrzekam

iż dążyć będą do punktualności sam i skłaniać do niej innych i życzę sobie być wpisanym na listę członków Towarzystwa Punktualnych".

Jak widzimy z tego oświadczenia, założyciel Towarzystwa ś. p. Józef Beck ujmował zagadnienie punktualności głęboko i zdołał zgromadzić kilkudziesięciu członków. Dotychczas jednak Towarzystwo Punktualnych nie wyszło poza ramy prywatnej towarzyskiej organizacji. Oddział Warszawski Związku Pań Domu podnosi tę ideę i ma nadzieję, że zatoczy ona szersze kręgi, a przede wszystkim, że wszystkie członkinie Z.P.D. przystąpią do jej urzeczywistnienia. W związku z uchwałą zebrania Oddział wydaje odezwę treści następującej:

„Uznając, że wprowadzenie powszechnej i bezwzględnej punktualności w życiu prywatnym i publicznym będzie czynnikiem wzmocnienia moralnego zdrowia i sił Narodu, zwracamy się do wszystkich oddziałów Z.P.D., aby na 1937 rok obrały walkę z niepunktualnością jako jedno z naczelnych swoich poczynań.

W pełnym rozumieniu wagi tego zagadnienia apelujemy przede wszystkim do członkiń oddziału Warszawskiego, działających na terenie Warszawy, której mieszkańcy właśnie najwięcej grzeszą niepunktualnością w porównaniu do obywateli Pomorza i Poznańskiego.

Wprowadzenie w życie zasad punktualności rozpocznijmy od naszych domów i organizacji".

Powyższy apel do członkiń Z.P.D. o przystąpienie do walki z niepunktualnością i uchwalenie wniosku ściągania tytułem kary 50 gr na rzecz pomocy zimowej od członkiń, spóźniających się na zebrania, jest pierwszym krokiem tworzącego się Wydziału Kultury Domowej.

Następnym krokiem będzie odezwa do wszystkich stowarzyszeń kobiecych o poparcie idei zwalczania niepunktualności.

JADŁOSPISY I PRZEPISY

Jadłospisy

Jadłospisy dla ludzi zdrowych, uwzględniające potrawy dla małych dzieci [1]).

JADŁOSPISY Z MIĘSEM.

I. OBIAD. *Zupa cytrynowa podprawiona śmietaną z ryżem.* Medaliony cielęce. *Marchew. Ziemniaki.* Kisiel kawowy.

KOLACJA. *Makaron z pomidorami.* Herbata.

II. OBIAD. *Zupa selerowa zasmażana z grzankami.* Mostek cielęcy nadziewany pieczony, z surówką z czerwonej kapusty. *Ziemniaki.* Kompot ze śliwek [2]) z surową krajaną pomarańczą.

KOLACJA. Mostek cielęcy [3]) odgrzewany z borówkami, lub kompotem pozostałym z obiadu ze świeżo skrojoną pomarańczą Chleb.

III. OBIAD. *Zupa jarzynowa podprawiona śmietaną.* Pieczeń wołowa duszona (z przedniej części wołu). *Kasza hreczana na sypko.* Ogórki kiszone. *Jabłka w sosie waniliowym.*

KOLACJA. Krokiety ziemniaczane z sosem pomidorowym. Zamiast herbaty, syrop pozostały z gotowania jabłek na obiad.

IV. JADŁOSPIS BEZMIĘSNY.

OBIAD. *Zupa fasolowa [4]) z zacierką.* Jaja sadzone lub omlet francuski. *Szpinak. Ziemniaki purée. Ryż z bitą śmietaną.*

KOLACJA. Kanapki z ogórkiem kiszonym. *Naleśniki z serem.* Herbata.

V. JADŁOSPIS POSTNY.

OBIAD. *Zupa grzybowa z kaszką krakowską* krajaną, lub na sypko. Grzyby z zupy smażone. Śledzie pocztowe z sałatą. *Ziemniaki pieczone lub w mundurach Kompot surówka z jabłek, fig i pomarańcz.*

KOLACJA. *Salsefia smażona z sosem ogórkowym.* Pieczywo. Marmolada. Herbata.

---

[1]) Ponieważ oddzielne gotowanie obiadów dla małych dzieci wymaga dość dużo czasu, dodatkowego zużycia opału i zużycia energii osoby pracującej, jadłospisy należy układać w ten sposób, aby przynajmniej 2 lub 3 potrawy były odpowiednie i dla małych dzieci. W razie potrzeby zmienić tylko sposób podprawy. Inne potrawy potrzebne do jadłospisu dziecięcego ugotować oddzielnie, pamiętając o tym, żeby jadłospis zestawiony był racjonalnie. Mięsa nie zaliczamy do potraw odpowiednich dla małych dzieci, pozostawiamy to uznaniu matek i lekarza, zależnie od wieku i zdrowia dzieci.

Potrawy drukowane czcionkami pochyłymi są odpowiednie dla dzieci.

[2]) Dzieciom do lat 5 należy podawać śliwki przetarte.

[3]) Zasadniczo mięsa nie podajemy na kolację, ale ponieważ z wielu względów nie opłaci się nam piec mniejszego kawałka mięsa niż 1 kg, pozostałe zużyjemy na kolację, zmniejszając równocześnie w jadłospisie obiadowym ilość białka na korzyść pozostałego mięsa.

[4]) Dzieciom 2-3-letnim podać fasolę przetartą.

Przepisy

Proporcje na 4 osoby.

Medaliony cielęce.

35—40 dkg cielęciny zmielonej
1 mała bułka
mleko do namoczenia bułki
2 dkg surowego masła
1 małe jajo lub 1/2 dużego jaja
2 czerstwe bułki
1 łyżka tartej bułki,
tłuszcz do smażenia,
sól

Bułkę namoczyć w mleku, cielęcinę opłukać, obrać z błon, pokrajać na małe kawałki, przepuścić dwa razy przez maszynkę od mięsa wraz z namoczoną i wyciśniętą bułką. Do zmielonej masy dodać masło, jajo, soli do smaku i wyrobić łyżką lub ręką. Rękami maczanymi w mleku, pozostałym z moczenia bułki, formować kule, licząc po 1-2 na osobę; spłaszczyć w ręku, otoczyć w grzankach, obsypać tartą bułką i smażyć na złoty kolor. Dosmażać na wolnym ogniu około 10 minut.

Grzanki: czerstwe bułki pokrajać w plastry, a następnie w paseczki 1½ do 2 cm długości. Grzanki przygotować przed zmieleniem mięsa.

Makaron z pomidorami.

30—35 dkg makaronu włoskiego
4 dkg masła
1 mała cebula
8 dkg marmolady pomidorowe
2—3 łyżki wody
sól

Nastawić wodę, osolić, na wrzącą włożyć połamany makaron i gotować do miękkości. Cebulę drobno pokrajać, włożyć na rozgrzane masło i smażyć do miękkości na jasno-złoty kolor, dodać marmoladę, przesmażyć, rozprowadzić wodą, zagotować, włożyć osączony przelany wodą makaron i podgrzać. Dosolić do smaku. Podawać gorący na obiad, kolację lub drugie śniadanie.

Mostek cielęcy nadziewany.

1 kg mostku cielęcego
1 dkg mąki, sól, czosnek
5 dkg tłuszczu
3 dkg masła
3 żółtka
zielona pietruszka

Nadzienie:

1 bułka namoczona w mleku
3 białka—piana
sól, pieprz

Bułkę namoczyć w mleku. Mięso opłukać, rozciągnąć błonę (kieszeń), wyjąć żeberka, przecinając błonę przez środek wzdłuż każdego żeberka, błonę przylegającą do żeberka zeskrobać nożem, a żeberka podważyć ręką i wyjąć. Mięso osolić wewnątrz i zewnątrz, natrzeć czosnkiem roztartym z solą. Bułkę wycisnąć i przepuścić przez maszynkę lub przetrzeć przez druciane sito. Masło utrzeć wałkiem na pianę, dodać po 1 żółtku, ciągle ucierając, połączyć z bułką, dodać soli, pieprzu, drobno siekanej zielonej pietruszki i wymieszać lekko z pianą. Rozciągniętą kieszeń zszyć do połowy, włożyć nadzienie, zszyć do końca. Ułożyć mięso na brytfance, natrzeć cienką warstwą mąki, posmarować tłuszczem i upiec do miękkości na rumiany ciemno-złoty kolor. Podawać pokrajany w plastry z kompotem lub surówką z jarzyn. Osobno podać ziemniaki.

Pieczeń wołowa duszona.

1 2 kg pleców ki bez kości
(z przedniej części wołu)
1 dkg mąki
5 dkg tłuszczu
2 cebule
woda do podlewania

Krótko ucięty kawałek mięsa opłukać, pobić wałkiem od mięsa, osolić, natrzeć czosnkiem i zostawić na 2-3 godziny. Mięso oprószyć mąką, włożyć na rozgrzany tłuszcz, zrumienić wokoło, włożyć pokrajaną w plastry cebulę, przesmażyć, podlać 2-3 łyżkami wody i dusić na wolnym ogniu 2 godziny, podlewając w miarę potrzeby małą ilością wody. Gdy mięso bardzo miękkie, pokrajać w plastry i podawać z jarzynami lub kaszami na sypko.

Krokiety z ziemniaków.

1 kg ziemniaków	5 dkg tartej bułki
3 jaja	tłuszcz do smażenia,
3 łyżki tartego parmezanu	sól
zielona pietruszka	

Ziemniaki starannie wyszorować pod bieżącą wodą i ugotować w łupinach. Zieloną pietruszkę drobno posiekać. Utrzeć ser. Ugotowane ziemniaki obrać, przecisnąć przez prasę do ziemniaków, ostudzić, dodać jaja, pietruszkę, ser, sól i dokładnie wymieszać. Formować okrągłe kulki lub krótkie wałeczki, otaczać w tartej bułce lub mące i smażyć na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor. Podawać jako garnitur do jarzyn lub mięs albo z odpowiednimi sosami.

S. Witkowska.

Matki!

Odczyty o higienie dziecięcej

Polskie Towarzystwo Higieniczne organizuje cykl odczytów z zakresu higieny dziecięcej. Odczyty będą się odbywać w sali T-wa przy ul. Karowej 31 o godz. 8 m. 15 wieczorem. Bilet wejścia — 50 groszy. Dla młodzieży szkolnej i członków Polskiego T-wa Higienicznego wstęp bezpłatny.

27 stycznia 1937 r. — doc. dr. M. Erlich — Piecza nad noworodkiem.

3 lutego — dr. med. T. Kopeć — Podstawy pielęgnowania niemowlęcia.

10 lutego — dr. med. W. Mężyńska — Najpospolitsze błędy w chowaniu dziecka.

17 lutego — dr. med. J. Bogdanowicz — Jak wychować niemowlę?

24 lutego — dr. T. Kopeć — Higiena żywienia piersią.

3 marca — dr. R. Barański — O sztucznym żywieniu niemowląt.

10 marca — dr. H. Hirszfeldowa — Znaczenie surowic i szczepionek w wieku dziecięcym.

17 marca — dr. M. Wierzbowska — Ochrona niemowlęcia przed gruźlicą.

7 kwietnia — dr. H. Hirszfeldowa — Zapobieganie krzywicy.

14 kwietnia — dr. J. Lubczyński — O poradniach dla matek z niemowlętami.

21 kwietnia — dr. J. Lubczyński — Opieka nad porzuconym dzieckiem w stolicy.

**Dwa razy daje,
kto szybko daje!
Składajcie jak
najrychlej ofiary
na Pomoc Zimową
dla bezrobotnych.
Konto PKO Nr. 70.200
Pomoc Zimowa.**

Zbiórka na Szkolnictwo Polskie Zagranicą

Losy ośmiomilionowej rzeszy Polaków poza granicami R. P. powinny jak najbardziej obchodzić społeczeństwo polskie w odbudowanym Państwie. W szczególnej mierze winny budzić zainteresowanie losy miliona polskich dzieci i młodzieży, narażonych na wynarodowienie. Dla zwycięskiej walki z wynarodowieniem niezbędny jest dalszy rozwój szkolnictwa polskiego zagranicą.

W tym celu Towarzystwo Pomocy Polonii Zagranicznej łącznie z Funduszem Szkolnictwa Polskiego Zagranicą przystępuje pod protektoratem

Pana Prezydenta R. P. — prof. Ignacego Mościckiego
Marszałka Polski — Edwarda Śmigłego-Rydza i
Prymasa Polski — Ks. Kard. Augusta Hlonda.

do zorganizowania — wzorem lat ubiegłych — piątej z rzędu, powszechnej zbiórki na cele szkolnictwa polskiego zagranicą, w czasie **od 15.I. do 5.II.1937 r.**

W odczuciu potrzeb, którym ma służyć powyższa zbiórka, p. Minister Wyznań Religijnych i Oświecenia Publicznego prof. Wojciech Świętosławski wystosował do wszystkich Kuratoriów Okręgów Szkolnych oraz do Wydziału Ośw. Publ. Śląskiego Urzędu Wojewódzkiego specjalne pismo okólne. Okólnikiem tym p. Minister Oświaty udzielił zezwolenia na przeprowadzenie zbiórki wśród rodziców (opiekunów) młodzieży szkolnej. Dobrowolne datki mogą być składane na ręce upoważnionych do tego członków zarządów (opiek szkolnych) czy specjalnych Komitetów lub Kół Rodzicielskich.

W okólniku powyższym p. Minister podkreślił, iż należy również zachęcać pracowników szkolnych, aby wzięli udział w pracach lokalnych Komitetów, a samej akcji nadali charakter wychowawczy, wyjaśniając młodzieży położenie ich rowieśników poza granicami Rzeczypospolitej.

Cena pojedyńczego egzemplarza dwutygodnika „Pani Domu": 70 groszy.

Warunki prenumeraty. W kraju rocznie zł 12, półrocznie zł 6, kwartalnie zł 3. Zagranicą rocznie zł 20. Dla członkiń Zw. Pań Domu rocznie zł 10, półrocznie zł 5, kwartalnie zł 2.50.
Prenumeratę zniżkową uwzględnia się jedynie w wypadku podania N-ru legitymacji członkowskiej.
Konto czekowe w P. K. O.: Pani Domu Czasopismo Nr. 7.740.
Zmianę adresu uskutecznia się za opłatą gr. 25; konieczne jest wyraźne podawanie imienia i nazwiska oraz dokładnego dawnego i nowego adresu.
Numery okazowe wysyła się po nadesłaniu adresu i 30 gr. w znaczkach pocztowych.
Ceny ogłoszeń: cała strona zł 300.— 1/2 str. zł 170.— 1/4 str. zł 90.— 1/8 str. zł 50.—. W tekście ceny o 50% wyższe.

Adres Redakcji i Administracji PANI DOMU: Warszawa, Nowy Świat 9, tel. 8-34-40.

Wydawca: M. Romanowa. Redaktorki: Ludwika Bormann i Marya Romanowa.

7003. Drukarnia Gospodarcza, Warszawa, Al. Jerozolimskie 79. Tel. 8-84-12, 8-28-02.